

Gefüllte Champignons

auf Salat



TIPP

Pilze nach dem Backen kurz auf Küchenpapier setzen!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 16 große Champignons
-
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Schnittlauch
- 400 g Hackfleisch oder 400 g Feta
- 40 g Semmelbrösel
- 40 g Walnüsse
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Butter
-
- 2 Mini Romana Salate
- 1 EL Honig
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für die Füllung zunächst die Champignonstiele herausdrehen und zusammen mit Knoblauch, Walnüssen und Zwiebel fein hacken.
2. Die Mischung in Butter glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und danach leicht abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
4. Im Anschluss die gegarte Mischung entweder mit Hackfleisch und Semmelbröseln oder für die vegetarische Variante mit Feta und Semmelbröseln zu einer homogenen Füllung vermengen.
5. Außerdem mit fein gehacktem Schnittlauch verfeinern und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Füllung auf die Champignonköpfe verteilen, leicht hineindrücken, alle Pilze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und mit Olivenöl beträufeln.
7. Danach für 15–20 Minuten im Ofen goldbraun backen und währenddessen aus den übrigen Zutaten ein schnelles Dressing anrühren, um die Salatblätter darin zu marinieren.
8. Die gebackenen Pilze leicht abkühlen lassen und lauwarm auf dem Salat servieren.